



ARROTONDATRICE CONICA



ARROTONDATRICE CONICA

Macchina adatta per arrotolare paste molli, per ottenere pane tondo di differenti spezzature. La formatura avviene tra un cono rotante e due spirali concave aderenti allo stesso, rivestite in teflon, che consentono di ottenere dei pezzi di pasta di forma sferica. È completa di uno sfarinatore elettrico indipendente. Montata su ruote girevoli.

È adatta per diverse lavorazioni, pane pugliese, panettoni, pane toscano, pagnotte rustiche e casereccie, ecc.

Viene costruita in **3 modelli**:

- **Tipo piccola:** per pezzi da gr. 100/800.
- **Tipo normale:** per pezzi da gr. 300/1800.
- **Tipo grossa:** per pezzi da gr. 1200/3500.



CONICAL ROLL FORMING MACHINE

Machine suitable for rolling soft dough, obtaining rolls of different sizes.

Forming is made between a rotating cone and two concave spirals, teflon coated, attached to the cone. The dough pieces are perfectly spherical shaped. Complete with an independent electric flour sprinkler. Machine is mobile.

Perfect for different products likes panettone, Tuscan bread, pugliese bread, rustic bread and many other.

Available in **3 versions**:

- **Small type:** for dough pieces of 100/800 g.
- **Standard type:** for dough pieces of 300/1800 g.
- **Large type:** for dough pieces of 1200/3500 g.



BOULEUSE CONIQUE

Cette machine, façonne de pâtes molles en pièces rondes.

La pâte est façonnée par un cône tournant et deux spirales concaves revêtues de teflon jointes au cône. La machine est complète de saupoudroir de farine électrique indépendant. Machine montée sur roulettes.

Idéal pour façonné du Panettone, pain toscan, pain Pugliese, pain rustique ecc.

Elle est disponible en **3 modèles**:

- **Type petit:** pour pièces de 100 à 800 g.
- **Type standard:** pour pièces de 300 à 1800 g.
- **Type grand:** pour pièces de 1200 à 3500 g.

Cod.	Mod.	Spezzatura gr.		Motore Kw	Peso kg.	Dimensioni in cm.		
		minimo	massimo			larghezza	lunghezza	altezza
		Piece weight		Motor Kw	Weight kg	Sizes in cm		
		min.	max.			width	length	height
F-390	Piccola/Small	100	800	0,75	220	90	90	150
F-391	Normale/Standard	300	1800	0,75	220	90	90	150
F-392	Grossa/Big	1200	3500	0,75	220	90	90	150



DELL'ORO srl - costruzione macchine per panifici - pasticcerie - pizzerie

23868 VALMADRERA (Lecco) ITALY - Viale XXV Aprile, 42

Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251

E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitaly@facileimpresa.it

www.delloro.it



Skype: diegodelloro1